42e Année. — Tome LXXXIII N° 2147 Paris, 22 Août 1935

REVUE DE VITICULTURE

ORIENTATION NOUVELLE DES PORTE-GREFFES POUR TERRAINS CALCAIRES ET CRAYEUX

Sollicité par M. P. Viala, Directeur de la *Revue de Viticulture*, de faire connaître les résultats d'études et d'hybridations diverses, entreprises il y a une quinzaine d'années, j'accède volontiers à son désir.

Tout d'abord, comment le programme de mes travaux d'hybridation a-t-il germé dans ma tête ?

Persuadé, et dominé par cette idée, que la cholorose des sols calcaires charentais n'était pas suffisamment vaincue par l'emploi des porte-greffes jusque-là pratiquement inutilisés (41 B, 333 E.M.), ni par aucun des remèdes relevant de la chimie (sulfate de fer, de magnésie), j'ai voulu essayer de creuser un peu plus cette voie que je croyais la plus féconde (puisque de toute façon il faut greffer les vignes à cause du phylloxéra).

Mes recherches ont eu pour but la poursuite de deux solutions essentielles :

1° Trouver, pour les sols très chlorosants, des porte-greffes plus sûrs que ceux couramment en usage, 41 B M. et G., 333 E.M., qui ont parfois de graves défaillances ;

2° Améliorer la maturité du cépage Saint-Emilion, qui a pris de haute main la première place dans le vignoble charentais, et dont presque le seul défaut est de mûrir trop tard ses raisins et ses bois de taille.

Ou encore, rendre à la Folle-Blanche, dont les eaux-de-vie étaient inégalables, sa résistance d'autrefois à la pourriture grise qui est aujourd'hui, pour ce cépage, un véritable vice rédhibitoire.

Occupons-nous d'abord des réalisations obtenues dans la question porte-greffes.

Il y a vingt-huit ans que nous nous sommes spécialisé dans les problèmes viticoles de ce pays difficile des Charentes ; et, notamment, dans l'étude des porte-greffes des terrains crayeux très chlorosants.

Dès les premiers temps de mon activité viticole à Cognac, j'ai compris, en visitant les différents champs d'essais que l'on y avait créés, que le Berlandieri aurait été prédestiné à porter tout le vignoble reposant sur les craies sèches et nocives des crus les plus réputés de Grande et Petite-Champagne, si cette vigne américaine n'avait pas été réfractaire à l'enracinement de ses boutures.

Cette opinion n'a fait depuis que s'accroître et prendre force, à mesure que j'ai eu l'occasion de constater tous les avantages des quelques vignes greffées sur Berlandieri, dont il existe encore des exemples.

La lecture des textes publiés par de savants techniciens de la viticulture, au long des années écoulées déjà anciennes, comme de ceux tout récemment im-

primés, sont la preuve, en quelque sorte, de l'unanimité de l'opinion favorable au Berlandieri et de l'unanime regret persistant de son défaut de reprise au bouturage.

Cette question de l'enracinement du Berlandieri a été travaillée et retravaillée, tournée et retournée de toute manière, en proportion de l'intérêt primordial que présentait la possibilité de l'utilisation en grand du Berlandieri.

Mais cela, en fin de cause, sans résultats véritablement pratiques.

Pourtant, « le 41 B, malgré ses grandes qualités, écrivait dans la *Revue de Viticulture*, en 1913, M. A. Verneuil (1), n'est pas la perfection. Il a sa limite de calcaire au delà de laquelle il ne faut pas le planter... Il serait bon de trouver un porte-greffe plus calciphile que le 41 B, dont on doit signaler l'insuccès dans les sols ultra-chlorosants... Si les Berlandieris purs que M. Viala a recommandés en première ligne, à la suite de son voyage de recherches, avaient été de multiplication facile, il est certain que leurs formes les meilleures, les plus vigoureuses, couvriraient aujourd'hui la plupart de nos vignobles en sols crayeux. Car le Berlandieri, qui est supérieur aux autres pour ces terrains crayeux, des plus résistants à la sécheresse, est en même temps le plus productif des porte-greffes. De plus, les greffes y sont de maturité plus précoce et souvent plus complète que sur les autres porte-greffes ; et, par suite, le vin produit est un peu plus riche en alcool ».

On pourrait citer beaucoup de textes analogues, tous faisant les mêmes éloges du Berlandieri pur, exprimant le même regret de sa très mauvaise reprise au bouturage, dont les signataires sont des auteurs de compétence éprouvée : MM. P. Viala, L. Ravaz, J.-M. Guillon, G. Chappaz, J. Tibbal, et le spécialiste de la viticulture charentaise, R. Lafon, dans son livre : « La culture de la vigne dans l'Arrondissement de Barbezieux ».

Plus récemment, au champ d'expériences de la Station Viticole de Cognac, à Marville, comme l'a fait remarquer le Directeur actuel de la Station, M. Nayrac, dans ses rapports annuels, tous les Berlandieris, à l'âge de 25 à 30 ans, se sont régulièrement placés en tête comme fructification, résistance à la chlorose et végétation.

Incontestablement, donc, le Berlandieri est supérieur. Seul, son défaut capital de mauvais enracinement a empêché son expansion.

D'autre part, le 41 B, peuplant 90 à 95 % des sols les plus chlorosants, d'une reprise suffisante au bouturage et pourvu de hautes qualités de fructification, de grande résistance à la chlorose en temps ordinaire, manifeste, à certaines périodes, de véritables défaillances.

J'ai signalé, dans le *Progrès Agricole*, l'intensité de ces insuffisances périodiques et ce que je croyais en être la cause (2).

Voici deux périodes typiques qui ont abouti chaque fois à rendre le 41 B plus sensible à la chlorose que le Rupestris du Lot :

1° Période de 1925 à 1928.

(1) A. Verneuil, *Revue de Viticulture*, 13 février 1913.
(2) J.-L. Vidal, Sur les défaillances du Chasselas × Berlandieri 41 B, *Progrès Agricole* du 5 novembre 1933. — La chlorose au Pays de la craie, *Progrès Agricole* du 17 février 1929.

Les trois printemps de 1925, 1926 et 1927 sont humides. Le 41 B en souffre. Pour finir, l'été de 1927 est particulièrement pluvieux, froid, très souvent nuageux, marqué par des attaques graves de mildiou.

Résultat : En 1928, extension et aggravation de la chlorose, notamment des vignes greffées sur 41 B.

2° Période de 1930 à 1933.

Commencées en 1930, les pluies sont fréquentes encore en 1931, mais surtout en 1932, où sont remarqués, en même temps qu'une pluviosité très anormale, un déficit important de température et des attaques violentes de mildiou.

En 1933, la chlorose redouble d'intensité, surtout sur le 41 B.

De toutes les opinions et de tous les faits signalés ci-dessus, rassemblés et rapprochés, sont nées les inspirations suivantes :

1° Par de nouveaux croisements consanguins, ne pourrais-je pas espérer obtenir des trois-quarts Berlandieri, très près du Berlandieri pur, mais non réfractaires au bouturage ?

2° Ou bien encore, de semis de pépins issus de grappes auto-fécondées d'hybrides demi-sang de Berlandieri ou de croisements entre eux de ces hybrides demi-sang, ne pourrait-il pas sortir des hybrides de deuxième génération à caractères dissociés, réunissant chez certains sujets les avantages du Berlandieri et les facultés d'enracinement de l'ancêtre primitivement accouplé avec le Berlandieri ?

Ce dernier postulat, en tout cas, duquel je suis parti il y a une douzaine d'années, pour commencer mes auto-fécondations et croisements entre eux de demi-sangs Berlandieri, concorde parfaitement avec celui admis et formulé tout récemment dans le *Progrès Agricole* du 25 mars 1934, par MM. Branas, Bernon et Laporte.

Ils disent dans leurs conclusions :

« Les moyens qui permettent d'accroître la reprise au bouturage des espèces qui s'enracinent mal, mais dont la multiplication et la culture seraient souhaitables (Berlandieri pur et certains hybrides de Berlandieri) ne sont pas définis exactement. Tous ceux qui ont été proposés sont sans effet à quelques exceptions près, qui ne sont pas toutefois applicables à la pratique.

« La reprise au bouturage de ces espèces ou hybrides, paraît ne pouvoir être obtenue que par la mise en jeu du mécanisme héréditaire, de l'obtention de plantes de deuxième génération à partir des hybrides en usage actuellement. Aussi bien peut-on dire que l'hybrideur qui a limité ses efforts à l'obtention de plantes de première génération n'a effectué qu'une partie du travail nécessaire ; le semis après auto-fécondation ou croisements entre eux des sujets que nous connaissons doit nous permettre de combler la lacune qui a fait l'objet de ce travail (1). »

Nous verrons plus loin que la mise en œuvre de cette conception n'a rien donné dans nos essais, probablement insuffisamment nombreux.

(1) Recherches sur les porte-greffes. La reprise au bouturage, *Progrès Agricole* du 25 mars 1934.

LES BERLANDIERI × COLOMBARDS

Pour faire nos croisements, nous ne sommes pas partis du 41 B, puisqu'il avait des faiblesses. Nous avons préféré prendre comme bases les Berlandieri × Colombards n° 1 et n° 3.

Que sont les Berlandieri × Colombards ? Ce sont des porte-greffes que nous avons étudiés et mis en lumière il y a quelques années (1), et qui marquent un progrès dans la question des porte-greffes des sols calcaires.

Nous rappellerons que les Berlandieri × Colombards ont été obtenus par un vigneron charentais, M. Blanchard, en tâchant, m'a-t-il expliqué, de faciliter la fécondation d'un Berlandieri-Lafont n° 9 par le Colombard.

Cela date de 1891 à 1894.

Ces porte-greffes seraient restés probablement inconnus chez leur obtenteur si je ne m'étais pas occupé de les étudier, de les sélectionner, multiplier, et de divulguer leurs aptitudes.

Je crois bien que ce sont, en effet, comme il m'a été dit, des hybrides de Colombard : on retrouve dans le feuillage et dans les fruits, des caractères de ce dernier cépage.

Mais je fais plus que douter qu'ils soient des fils de Berlandieri-Lafont n° 9, quoi qu'en dise M. Blanchard, certainement de bonne foi. Car le Berlandieri-Lafont n° 9 est une plante mâle ne portant que des fleurs à étamines, jamais de fruits. Cependant, le Berlandieri utilisé devait être de la classe des Berlandieri à grandes feuilles, comme le Berlandieri-Lafont n° 9 ; ses fils ayant tous des feuilles amples et larges.

Bref, ces porte-greffes végètent très bien et font parfaitement fructifier leurs greffons, notamment le Saint-Emilion, dans les sols calcaires, où le 41 B reste malingre et se rabougrit : sols de faible épaisseur, avec sous-sol humide, asphyxiant, de marne argileuse mélangée ou non de pierres poreuses.

C'est cette place, dans de tels sols, que j'ai d'abord assignée aux Berlandieri × Colombards.

Par la suite, placés côte à côte avec le 41 B et le 333, en divers points de la région crayeuse, ils se sont à peu près partout montrés plus vigoureux et plus résistants à la chlorose.

Il me semble, aujourd'hui, que dans tous les terrains dangereux pour le 41 B, leur utilisation serait un progrès. Leur résistance au phylloxéra, jusqu'ici, nous a paru suffisante partout où ils ont été essayés (2).

Ils reprennent à la greffe-bouture plutôt mieux que le 41 B et donnent déjà en pépinière des plants plus vigoureux.

Le n° 1 est le plus avancé comme utilisation. Il est légèrement plus vigoureux que le n° 2. Par contre, la résistance à la chlorose de ce dernier semble légèrement supérieure et plus constante.

Le n° 3 est plus vigoureux que les deux autres. Il reprend bien aussi à la greffe-bouture. Je ne puis encore me prononcer exactement pour dire s'il est

(1) J.-L. Vidal, Les Porte-greffes dans les Charentes, *Progrès Agricole*, 1925.
(2) J.-L. Vidal, La résistance phylloxérique des Berlandieri × Colombards, *Progrès Agricole*, 1930.

plus ou moins résistant à la chlorose que ses frères, et s'il les égale, ou les dépasse, ou leur est inférieur quant à ses facultés de fructification.

A noter que le Berlandieri- × Colombard n° 1 possède une affinité particulière avec l'Alicante Bouschet. Ce cépage, greffé sur Berlandieri × Colombard n° 1, pousse avec une très grande vigueur. Déjà en pépinière, il dépasse tous les autres. Cette exubérance se maintient dans les vignes adultes et la fructification est excellente. Il est aussi un très bon porte-greffe pour le Jurançon Noir.

Parmi les Berlandieris × Colombards n° 1 qui m'avaient été remis comme provenant d'un seul pépin, j'ai reconnu deux formes : le Berlandieri × Colombard n° 1 A, et le Berlandieri × Colombard n° 1 B.

BERLANDIERI × COLOMBARD N° 1 A

Le Berlandieri × Colombard n° 1 A est une plante vigoureuse, à port étalé, d'aspect élancé, à teinte du feuillage vert clair.

Bourgeonnement de teinte entre carmin et cuivre, que des poils laineux rendent un peu grisâtre.

Jeunes feuilles cuivrées grisâtres ; le gris s'effaçant peu à peu à mesure que les feuilles se développent ; nervures assez fortes, vertes, quelquefois très légèrement rosées en dessus, quand elles sont touchées par les rayons du soleil.

Feuilles adultes grandes, entières ou presque entières, plus longues que larges, d'un vert mat, assez épaisses mais souples, anguleuses ; dents plus ou moins obtuses, nervures assez grosses, poils raides et courts très abondants sur les nervures en dessous ; sinus pétiolaire en U plus ou moins ouvert, pétiole gros et court.

Feuille plus vinifera que Berlandieri.

Rameaux herbacés gros, très longs et assez droits, avec quelques ramifications; très pubescents de poils raides et courts ; côtelés ; nœuds assez prononcés, légèrement violets ; mérithalles longs ; écorce vert clair, parfois plus ou moins carminée en dessus ; extrémités recourbées avec poils laineux abondants de teinte carmin-cuivre grisâtre sur une assez grande longueur.

Vrilles bifurquées, quelquefois trifurquées.

Grappes assez grosses (10 cm., 5 de long sur 9 cm., 7 de large) : deux et souvent trois par sarment ; cylindriques ; longues ; ailées sans exagération : deux ailes marquées souvent ; grains noirs, à jus rosé, légèrement oblongs.

Sarments aoûtés gros ou très gros ; à longs mérithalles ; striés ; côtelés ; très pubescents ; s'aoûtant un peu péniblement ; de teinte foncée brun-grisâtre, plus ou moins violacée.

Tronc gros.

Système radiculaire très puissant ; charnu, donnant un petit nombre de racines au bouturage.

BERLANDIERI × COLOMBARD N° 1 B

La description du Berlandieri × Colombard n° 1 B est la même que celle du Berlandieri × Colombard n° 1 A, sauf les différences suivantes :

Bourgeonnement moins coloré en rouge ; plus grisâtre.

Feuilles plus minces, parenchyme moins consistant, plus souple, plus lisse,

luisant. Dents plus aiguës ; sinus latéraux souvent très profonds donnant à la feuille l'aspect d'une feuille de figuier. Grains des raisins ronds au lieu d'être oblongs.

Reprise au bouturage et aptitudes semblables à celles du Berlandieri × Colombard n° 1 A.

BERLANDIERI-COLOMBARD N° 2

Même description que celle du Berlandieri × Colombard n° 1 A, sauf les différences suivantes :

Tronc un peu moins gros ; feuilles un peu plus lobées ; pubescence à peine moins abondante ; sarments à mérithalles plus courts, légèrement moins gros, plus durs, mieux aoûtés, de teinte un peu plus claire.

Grappes moins abondantes et moins développées avec grains légèrement discoïdes.

Reprise au bouturage et à la greffe-bouture analogue à celle des Berlandieri × Colombard n° 1 A et n° 1 B. Aptitudes semblables. Résistance à la chlorose plutôt supérieure à celle des deux autres.

BERLANDIERI × COLOMBARD N° 3

Bourgeonnement très gros, cuivré, avec poils laineux.

Feuilles entières, très grandes (jusqu'à 40 cm. de large), plus larges que longues ; parenchyme très épais, vert mat, gaufré, à dents obtuses ; sinus pétiolaire souvent fermé.

Rameaux herbacés très gros, très longs, côtelés, mérithalles longs, extrémités recourbées.

Rameaux aoûtés très gros et très longs, à longs mérithalles, striés, de teinte rouge violacé.

Grappes petites à grains ronds.

Tronc très gros.

Système radiculaire très puissant ; charnu.

BERLANDIERI J.-L. VIDAL N° 107

Mes premiers semis effectués ont été des semis de pépins de Berlandieri × Colombard n° 1 et n° 2 auto-fécondés.

Ils m'ont donné des plantes de deuxième génération F. 2, dont aucune n'a eu quelque qualité l'ayant fait remarquer. Tous, sauf deux numéros, ont jauni dans la craie et sont restée faibles. L'un, le n° 5, sans être indemne de chlorose, résiste assez bien, mais il manque de vigueur. Le n° 191 n'a presque jamais jauni, mais il manque aussi de puissance.

J'ai croisé le Berlandieri × Colombard n° 1 A avec le 333 E.M. Les plants de deuxième génération F. 2, issus de ces croisements, ne m'ont rien donné non plus de remarquable.

Peut-être n'ai-je pas mis en œuvre un nombre d'individus F. 2 suffisant pour que la chance me favorise de quelque type de valeur ?

Ou bien faut-il croire, avec MM. Bertille et Seyve (1) que « l'hybridation

(1) Bertille et Johannès Seyve, Plantations d'hybrides, *Revue de Viticulture*, 1934.

de la vigne par fécondation artificielle... est à notre point de vue, bien supérieur à l'auto-fécondation, qui demande alors des semis considérables sans avoir beaucoup de chances de succès » ?

Ou encore faut-il attendre, comme d'autres le pensent, les individus de troisième génération F. 3 pour courir une plus grande chance de voir rassemblés sur un même être, les caractères épars chez un grand nombre de parents ?

Du croisement de Berlandieri Rességuier n° 1 par Berlandieri × Colombard n° 1 A, je n'ai eu que très peu de plantes, sans attrait jusqu'ici.

Au contraire, de mes fécondations de Berlandieri × Colombard n° 1 A par Berlandieri Lafont n° 9, j'ai retenu un trois-quarts Berlandieri vigoureux, d'une haute résistance à la chlorose, que j'ai appelé le Berlandieri J.-L. Vidal n° 107.

En 1933, il est le seul qui soit resté absolument indemne de chlorose dans le sol où il est, dosant 55 à 60 % de calcaire très chlorosant.

Sa reprise au bouturage est passable. A la greffe-bouture, il reprend sensiblement comme 41 B et 333 — du moins dans les trois essais comparatifs que j'ai pu faire en 1932, 1933 et 1934.

Il a beaucoup des attributs morphologiques du Berlandieri pur et j'espère qu'il aura toutes chances de se conduire comme lui au point de vue de l'excellence de la fructification et de la précocité des fruits, des greffons qu'il portera.

Il est aussi très probable que les vignes établies sur ce porte-greffe auront, comme sur Berlandieri pur, une longévité plus grande : la résistance au phylloxera d'un trois-quarts Berlandieri devant être supérieure à celle des demi-sang américains.

C'est une plante vigoureuse, à port étalé.

Bourgeonnement de teinte cuivrée, de grosseur moyenne.

Feuilles presque entières, luisantes, épaisses, dures, rigides. Au toucher, on éprouve une impression qui fait penser au cuir. Elles sont grandes ; à dents obtuses, peu prononcées ; bullées ; un peu tourmentées ; très souvent pliées en gouttière le long de la nervure principale ; sillons des petites nervures très marqués en creux à la face supérieure ; pointe du limbe opposé au sinus pétiolaire fortement recourbée en dessous.

Sinus pétiolaire en U peu ouvert.

Pétiole très gros et court.

Sarments aoûtés violet-rougeâtre, très durs, de grosseur moyenne, très longs, polyédriques, fortement cannelés.

Mérithalles longs.

Tronc de grosseur moyenne.

Racines fortes, charnues.

N'a pas encore produit d'inflorescences.

Non sensible au mildiou.

Peut se dispenser de sulfatages, quand il est cultivé en pieds-mères.

CONCLUSIONS

Comme conclusions à tirer de ce qui précède, je crois fermement que l'orientation future des porte-greffes, pour terrains calcaires et crayeux très chlorosants, devrait s'inspirer des données suivantes :

1° Dans tous les sols chlorosants de faible épaisseur, à sous-sol de marne argileuse, asphyxiant, conservant trop l'humidité, où le 41 B végète mal, les Berlandieri × Colombard n° 1 A, n° 1 B, et n° 2, doivent se substituer au Chasselas × Berlandieri 41 B.

2° Dans les autres terrains, où 41 B est cependant à sa place, mais qui, après des séries d'années pluvieuses et froides, devient exceptionnellement et passagèrement sensible à la chlorose, les Berlandieris × Colombards n'auront pas les mêmes inconvénients que 41 B.

3° Le Cabernet × Berlandieri n° 333 E. M., dans beaucoup de cas, est supérieur au 41 B. Certains lui reprochent de donner des soudures cassantes manquant de solidité les premières années.

4° L'hybride naturel Berlandieri × Inconnu 19-62 de Millardet, bien des fois signalé par d'autres, mériterait, d'après nous, de connaître un emploi plus étendu. Sa reprise à la greffe-bouture, il est vrai, laisse à désirer. Mais il résiste mieux que 41 B à la chlorose et lui est supérieur par sa vigueur partout où nous l'avons vu.

5° Enfin, nous caressons l'espoir que mon Berlandieri n° 107 permettra de profiter mieux qu'après les anciens demi-sang, des avantages unanimement reconnus au Berlandieri pur, sans en avoir l'irréductible inconvénient de multiplication pratiquement impossible.

J.-L. Vidal,
Directeur de la Fondation Fougerat
(Etablissement de recherches viticoles).

APPLICATION DE LA LOI DU 24 DECEMBRE 1934 EN SEINE-ET-MARNE

Si le département de Seine-et-Marne possédait :

en 1852............	21.163	hectares de vignes
en 1871............	11.000	—
en 1880............	6.000	—

et que d'autre part en 1934 il n'en compte plus que 560, dont 125 de raisins de table (Thomery et ses environs), on pourrait penser que vu cette décadence qui frise al disparition complète, sa production ne pouvait être incriminée comme facteur dans la surproduction de vin globale métropolitaine et algérienne et ses viticulteurs, moins que tous autres, pouvaient concevoir que n'ayant aucune

part de responsabilité dans la surproduction, des mesures de contrainte destinées à parer à l'existence d'excédents pouvaient leur être imposées.

Or, *un seul viticulteur dans tout le département* a produit plus de 200 hectolitres : 270 exactement. Aussi recevait-il des Contributions Indirectes l'avis d'avoir à se conformer à la loi du 24 décembre 1934 et de livrer au Service des alcools 356 litres 40 d'alcool pur, soit : 1 litre 2 × 270........ 324 litres

Majoration de 10 % entre 40 et 80 hectolitres de production à l'hectare .... 32 litres 40

Au total .... 356 litres 40

Jusqu'au dernier moment, ce viticulteur, votre serviteur, pensait que dans son zèle extrême l'Administration des Contributions indirectes se trompait en appliquant la dite loi à *un seul récoltant* d'un département *non viticole* (435 hectares exactement de vignes à vin).

J'expliquai au Directeur départemental de ce service que mon vignoble n'était qu'un vignoble d'expériences, ainsi que pouvait en certifier M. Bailly, Directeur des Services agricoles, et que c'était là un cas d'espèce que je pensais devoir être pris en considération.

Non seulement le Directeur me répondit qu'il n'était pas en son pouvoir d'autoriser une dérogation à la législation existante, mais encore : que le requérant serait frappé d'une astreinte journalière si le certificat de distillation n'était pas parvenu à son service avant le 30 mai. Il n'y avait plus qu'à s'exécuter.

Si 6.000 hectares existaient encore dans le département en 1880, ils étaient pour la plupart complantés en cépages de maturités trop hâtives, ne produisant qu'une année de bon vin sur dix. C'est alors que mon père, Etienne Salomon, voulut prouver qu'à la limite de la culture de la vigne, en terrain quelconque, même mal exposé, il était possible, grâce à la sélection des cépages, de produire du bon vin chaque année.

Telle est l'origine du vignoble expérimental frappé si durement par le fisc. Au début, 80 cépages différents le composaient. Puis les hybrides P. D. de valeur remplacèrent les viniferas défaillants. Mais à aucun moment le *Noah* ni ses congénères n'y furent admis.

Rarement, par suite de la complexité de l'encépagement, la récolte couvrit les frais. Mais là n'était pas le but à atteindre. C'était un vignoble de démonstration, d'acclimatation de cépages, que des milliers de viticulteurs honorèrent de leur visite. Les résultats de ces expériences culturales ont permis à mon père et à moi-même de tenir au courant des progrès viticoles dans le Centre et le Centre Nord, tous les lecteurs des différents organes spéciaux auxquels nous avons collaboré et collaborons encore bénévolement. Et tout cela, pour en arriver à la conclusion qu'après lecture du tableau ci-dessous nos amis lecteurs formeront d'eux-mêmes.

Récoltes des cinq dernières années

Années	Hectolitres	Déboursé pour la production du vin seul	Prix de revient de l'hectolitre	Prix moyen de vente	Pertes	Bénéfices
1930 (1).	51	29.631 50	580	295	14.535 »	» »
1931 (2).	67	31.478 75	469	239	15.410 »	» »
1932 (3).	118	24.401 40	201	201	» »	» »
1933....	160	27.770 49	173	211	» »	5.080 »
1934...:	270	27.545 90	102	(Prix de revient) 102 ?	» »	» ?
					29.945 »	5.080 »

Déficit des 5 dernières années d'exploitation..........Fr. 24.865 »

En 1934, je récolte 270 hectolitres. En cours de vente sous l'appellation de «*Vin de Pays* », au prix moyen de 180 francs l'hectolitre nu, qui pourraient *exceptionnellement* me couvrir de mes débours et ne pas augmenter mon déficit. Ils ont coûté à produire 27.545 fr. 90 d'un vin pesant 8 degrés (Salleron).

Pour produire 357 litres d'alcool pur, il m'a fallu brûler 45 hectolitres de vin revenant à 102 × 45=..Fr. 4.590 »

Le brûleur a exigé 5 francs pour l'obtention d'un litre d'alcool pur, soit pour 357 litres... 1.785 »

Manque à gagner sur 45 hectolitres × 48.........................Fr. 2.140 »

Au total..Fr. 8.515 »

Que toucherai-je pour mes 356 litres 40 d'alcool pur ?

René Salomon,
Thomery (Marne).

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1935 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Comice agricole et vinicole du Beaujolais. — Il faut que le scandale des appellations d'origine cesse dès cette année (Elie Bernard)

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1935. — Le dixième mois de la campagne apporte l'image suivante, qui ne modifie pas le tableau d'ensemble que nous avons fait le mois dernier, de la situation :

(1) Grêle et gelée printanière. L'indemnité de grêle a égalé le paiement de la prime, soit 625 francs pour 10.000 fr. de perte reconnue.
(2) Gelée printanière.
(3) Coulure.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1934	**1933**	**1934**	**1933**	**1934**	**1933**
1. Octobre.....	8.624.066	7.829 289	4 255.045	4 385.672	15 135.149	13.913.871
2. Novembre...	5.073.049	5.351.517	4.250.269	4.481 519	15 720.705	14 215.180
3. Décembre...	3.883 377	4.345.495	3.753.951	3.839.013	15.561.923	14.186.562
	1935	**1934**	**1935**	**1934**	**1935**	**1934**
4. Janvier.....	4.995 148	4 301.706	4.318.608	3.975.858	16.577.873	14.200.816
5. Février.....	4.720 055	3 781.750	3.690.804	3.007.622	15.134.180	14.229.060
6. Mars.......	5.416.111	3.707.755	3.495.184	3 380.361	14.817.100	14.301.331
7. Avril.......	5.877.954	3.982 219	4.248.519	4.296.933	14.578.030	13.756.652
8. Mai........	6.037.638	3.888.666	4.296.260	4.130.400	14.100.654	13.193.109
9. Juin.......	5.564.525	4.306.340	4.174.504	4.156.949	13.614.159	12.931.007
10. Juillet......	5.412.025	4.004.779	4.407.702	4.515.354	13.448.508	12.813.521
Totaux.....	56.246.357	44.499 416	40.887.846	41.269.881	13 448.508	12.813.521

Les sorties restent élevées, à cause de la distillation, à qui il faut attribuer le million et demi d'excédent de juillet de cette année sur juillet 1934. Au total. pour les dix mois, 10 millions 700.000 hectolitres de plus que l'an dernier, alors que l'excédent des disponibilités était de plus de 30 millions d'hectolitres sur l'exercice précédent. L'effort produit pour *résorber* par la distillation a été considérable, mais nettement inférieur aux prévisions exagérées faites par les dirigeants de notre viticulture. Il restera à la propriété, bloqués ou libres, de nombreux millions d'hectolitres de vin, qui vont peser sur le marché, déjà fléchissant, après le court ressaut produit par le décret-loi du 30 juillet.

La consommation de juillet a été élevée, comme chaque année, mais est restée inférieure à celle de juillet 1934. Pour les dix mois, le total est de moins de 41 millions d'hectolitres. Pour l'année entière, on n'atteindra pas 50 millions d'hectolitres, alors que l'on aurait pu espérer, avec la baisse des prix, un sensible accroissement de ce poste sur le chiffre de l'an dernier. Mais la *crise* sévit rudement aussi chez les consommateurs.

Les stocks commerciaux sont à peu près étales, aux environs de 13 millions et demi d'hectolitres.

Nous donnons la physionomie du marché des vins d'autre part.

H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les premiers jours du mois d'août ont continué à être chauds, secs et brûlants, nuisibles à la bonne maturité des raisins. Aussi, les Chasselas de la région de Montpellier n'ont été réellement mûrs qu'après le 15 de ce mois, alors que, dans les années ordinaires, les plus grosses expéditions de raisins primeurs se faisaient dans la première quinzaine d'août.

Au début de ce mois, c'est-à-dire les 10 et 11, ayant parcouru le vignoble méditerranéen, nous avons constaté que les vignerons seraient déçus dans leurs espérances du commencement de l'été.

Beaucoup de vignes avaient perdu une partie de leur feuillage, ou bien les feuilles de la base des souches étaient jaunies, prêtes à tomber.

Les grains de raisins, déjà raccornis au moment de notre dernier communiqué, n'avaient plus grossi et étaient restés de la grosseur de petits pois, quoique la véraison ait commencé, phénomène anormal pour notre région.

La récolte était donc fort compromise comme quantité et qualité, si les chaleurs lourdes continuaient encore pendant une dizaine de jours.

La journée du 12 août fut très lourde, mais nuageuse, ce qui ne permit pas

au soleil de brûler. Vers le soir, une pluie fine se mit à tomber et continua pendant toute la nuit, s'étendant sur l'ensemble du Languedoc et le Roussillon. Dans la matinée du 13, la pluie versa à torrents, pendant près d'une heure, dans la même région. Malheureusement, sur le penchant des Cévennes entre les cantons de Saint-Martin-de-Londres (Hérault) et de Sommières (Gard), sur une étendue de 20 kilomètres de long et 5 de large, la grêle dévasta tout le vignoble.

Nous nous sommes rendu compte par nous-même que les dégâts sont importants, et dépasseront la moitié de la récolte dans cette partie éprouvée. Certaines vignes sont totalement dévastées, avec leurs sarments brisés ; aucune feuille ni raisins ne restent sur les pieds.

Par contre, la pluie bienfaisante qui s'est étendue dans toute la région méditerranéenne a sauvé une grosse partie de la récolte et favorisera une bonne maturité des raisins que le soleil brûlant et l'air trop chaud n'avaient pas grillés ou échaudés.

Pourtant, les vignes qui avaient trop souffert ne se relèveront pas, et les grappes presque sèches ne donneront rien et produiront du mauvais vin, si on les vendange.

Pour ces vignes, nous recommandons de faire le vin à part, pour donner à la distillerie.

La pluie a été un peu tardive, sauf pour les vignes à sol profond qui avaient été bien cultivées après les nombreuses chutes d'eau du printemps.

Dans ces vignes, la récolte est sauvée par les dernières pluies. Et la maturité se fera bien, même s'il ne tombe plus d'eau d'ici les vendanges.

La température s'est rafraîchie depuis les dernières pluies.

A partir du 13 courant, l'aspect des raisins primeurs a complètement changé. Et l'on porte sur les marchés de belles grappes appétissantes, qui aideront à intensifier la consommation des raisins de table.

Dans les stations uvales, les stands officiels vendent le raisin 2 fr. 50 le kilogr., avec des fruits irréprochables.

Les marchands primeurs font des ventes à 2 fr. le kilogr., avec une marchandise un peu moins belle que celle du stand officiel.

Les stations uvales ont surtout leur raison d'être dans les régions et les villes où l'on ne rencontre pas de raisins. A Montpellier, Nîmes, Béziers, Narbonne, Carcassonne, Perpignan, tous les épiciers et même des particuliers récoltants vendent des raisins de table bien présentés.

La Commission de propagande pour la consommation des raisins et du vin aurait dû obtenir des Compagnies de chemins de fer le transport très rapide, avec des tarifs réduits, pour les raisins allant des régions de production aux centres de consommation.

Le prix des colis agricoles, pour les raisins, est trop élevé et dépasse la valeur de la marchandise au moment de la bonne maturité. Beaucoup de propriétaires récoltants feraient des cadeaux de colis de raisins à leurs parents, amis ou connaissances, si le port n'était pas aussi élevé.

Avant de terminer le chapitre des raisins de table, nous devons dire que la station uvale de Montpellier, que nous avons souvent critiquée, s'est bien transformée avec la nouvelle direction. Cette année, elle est presque parfaite.

Celle de Béziers ne répond pas à la dénomination de Capitale du vin qu'on donne à cette ville. Il est vrai que la région bitterroise produit beaucoup moins de raisins de table que celle de Montpellier-Lodève, où cette culture est fort développée et très soignée.

Les vendanges pour la vinification ne commenceront pas, dans notre Languedoc, avant les premiers jours de septembre, quoique les dernières pluies favorisent la maturité, en retard cette année.

Dans notre région méditerranéenne, particulièrement qualifiée pour la culture de la vigne, à cause de son climat et de la teneur de son sol, on aura une récolte bien au-dessous de la moyenne. Les quatre départements gros producteurs : l'Hérault, l'Aude, le Gard, les Pyrénées-Orientales, récolteront certainement, dans l'ensemble, cinq millions d'hectolitres de moins que l'année dernière.

Soins à donner aux vignes. — Après les dernières pluies, il y aura une poussée de sève, qui sera assez forte dans les vignes ayant beaucoup souffert de la chaleur. De nouvelles feuilles se développeront. Il faudra faire un léger sulfatage pour aider la maturité du bois des sarments, et favoriser ainsi la récolte de l'année suivante. Sulfater aussi et soufrer les vignes grêlées.

Marchés vinicoles et défense du vin. — L'activité de nos marchés vinicoles n'est pas encore bien grande, contrairement aux années précédentes. Les viticulteurs qui se rendent toutes les semaines dans les villes où se tiennent ces marchés causent surtout en ce moment des décrets-lois concernant la viticulture. L'enthousiasme n'est pas grand et le pessimisme est presque général, malgré les claironnades lancées tous les jours par le Secrétariat du Président de la Commission des Boissons de la Chambre dans un journal de Montpellier qu'on dirait créé pour faire la réclame en faveur d'un homme.

Depuis la publication du nouveau statut de la viticulture, autour duquel les amis du Président de la Commission des Boissons faisaient tant de bruit, le prix des vins a baissé.

Les cours qui s'étaient établis à la veille de la signature des nouveaux décrets-lois à 5 fr. et 5 fr. 25 le degré, sont descendus dans nos derniers marchés à 4 fr. et 4 fr. 25. C'est-à-dire au niveau des prix payés par la distillerie. De plus, les offres d'achat sont peu nombreuses.

Cette chute des cours explique bien la défaveur des nouveaux décrets-lois fort embrouillés et restreignant encore la liberté des viticulteurs, comme les décrets sur les blés paralysent les agriculteurs en général.

Nous allons vers un étatisme à outrance, ruineux pour la propriété indidividuelle. Et cela par la faute des anciens dirigeants des Sociétés agricoles et viticoles, qui ont confié leurs intérêts à un politicien de profession, non agriculteur, avide de popularité.

Cet homme, serviteur d'un parti politique à théories communistes, s'est servi de l'autorité que lui donnaient les viticulteurs auprès des gouvernements successifs pour faire disparaître petit à petit la liberté de la propriété individuelle et mettre l'agriculture, la viticulture sous le joug de l'Etat.

Le plus clair, dans les nouveaux décrets-lois, c'est que les droits de circulation des vins ont été augmentés.

F. F.

Comice Agricole et Viticole du Beaujolais. — Le concours annuel aura lieu cette année à Belleville, le dimanche 18 août, sous la Présidence d'honneur de M. le Préfet du Rhône ; de M. Justin Godard, Sénateur, ancien Ministre ; de MM. les Sénateurs Emile Bender et Docteur Rolland ; de M. Bonnevay, Député, ancien Ministre ; de M. le Sous-Préfet de Villefranche, assistés des élus du département.

Plus de 4.000 francs de primes et médailles seront distribués.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de caves, les produits agricoles, horticoles et viticoles ;

Les animaux domestiques et de basse-cour ;

Et un concours spécial de juments poulinières et pouliches de trait.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Belleville, et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons, exploitations agricoles, grande et petite culture ;

Culture fruitière, reboisement, apiculture ;

Primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons ;

Familles agricoles, Mutualité agricole ;

Enseignement agricole, exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le 10 août 1935, dernier délai, à M. Vermorel, Président du Comice Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Il faut que le scandale des appellations d'origine cesse dès cette année. — Dans le rapport dressé, au nom de la 2e Sous-Commission (Répression des fraudes et politique de qualité), approuvé par la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture, M. le baron Le Roy, président du Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape et des Côtes-du-Rhône, rapporteur, indique que la Sous-Commission précitée, « *joignant cette motion à toutes celles déjà émises sur le même objet, réclame la mise en vigueur le plus rapidement possible, au besoin par la voie des décrets-lois, de la proposition Capus, afin de faire cesser ce qu'on a appelé le scandale des appellations d'origine* ».

Nous ignorons si les pouvoirs publics ont l'intention de mettre en vigueur, par des décrets-lois, la proposition de loi Capus tendant à protéger les véritables appellations d'origine, mais ce que nous savons, c'est que déjà la loi du 22 juillet 1927, qui complète celle du 6 mai 1919, contient une disposition en vertu de laquelle « *un vin ne peut avoir droit à une appellation d'orgine que s'il satisfait, outre les conditions de l'origine géographique visées à l'article premier de la loi du* 6 *mai* 1919 *précitée, aux conditions d'encépagement et d'aire de production consacrées par les usages locaux, loyaux et constants* ».

Cette loi du 22 juillet 1927 indique en outre :

« *Que les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont, en aucun* « *cas, droit à une appellation d'origine.* »

Cette loi n'a jamais été strictement appliquée.

Et c'est pour cela que nous avons pu être stupéfaits (le mot n'est pas trop fort) de constater que pour la déclaration de récolte de 1934, les déclarations sans appellations d'origne s'élevaient à 16.522.478 hectolitres pour la Métropole sur une quantité totale de déclaration de récolte de 75.143.622 hectolitres. Ainsi que nous l'avons déjà fait remarquer, il n'est point possible que, même en une année pléthorique, comme en 1934, nous puissions récolter une pareille quantité (plus d'un cinquième de la récolte totale *des vins de qualité ayant droit à une véritable appellation d'origine*).

Pour rendre hommage à la vérité, nous devons dire ici que tous les vins déclarés en 1934 sous appellation d'origine n'ont pas bénéficié de la dispense des obligations de blocage et de distillation parce que les producteurs déclarants, notamment dans les Corbières et le Minervois, avaient récolté dans les trois années précédentes une moyenne supérieure à quarante hectolitres à l'hectare.

Toutefois, il n'empêche qu'il est malheureusement trop exact que dans certaines autres régions, et particulièrement dans celles délimitées administrativement et qui jouissent encore de la présomption légale en vertu de la loi du 6 mai 1919, d'importantes quantités de vin issus de cépages ordinaires et même de producteurs directs ont souvent, et surtout cette année, été illégalement déclarés sous appellation d'origne afin d'éviter les charges du blocage et de la distillation.

Cela ne peut continuer ainsi.

Il faut que le scandale des appellations d'origine cesse dès cette année pour diverses raisons.

Outre qu'il est essentiel pour la bonne renommée de nos crus et pour satisfaire l'acheteur, que le vin vendu sous appellation d'origine soit vraiment un produit de qualité.

Il importe tout particulièrement aussi que les récoltants dont les vins ne satisfont pas aux conditions imposées par les lois du 6 mai 1919 et du 22 juillet 1927 (encépagement, aire de production, usages locaux, loyaux et constants) ne puissent, frauduleusement, revendiquer une appellation d'origine, cela dans le but évident d'éviter les charges du blocage et de la distillation qui, ainsi, pèsent plus lourdement sur tous les producteurs de vins courants.

Puisque, tout récemment, l'administration des Contributions indirectes a fait spécialiser 200 agents pour le contrôle des dispositions des lois sur la viticulture, il incombe aux pouvoirs publics de donner, dès maintenant, des instructions sévères à ces agents pour, d'abord, démasquer les fraudes qui se sont jusqu'ici pratiquées sous le couvert de fausses appellations d'origine, afin d'éviter qu'elles se renouvellent dans l'avenir.

Les Associations viticoles, dont les membres ont à supporter les lourdes charges du blocage et de la distillation, veilleront au grain pour que cesse enfin le scandale des appellations d'origine. — Elie Bernard.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le degré. Blanc de rouge, 3 fr. 75 à 4 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (19 août 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de » fr. » à » fr. » le degré; Costières, » fr. » à » fr. » ; Clairettes, » fr. » à » fr. ». Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (20 août). — Vins rouges, de 4 fr. 75 à 5 fr. » logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (16 août). — Vins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. »; Rosés, » fr. » à » fr. » ; blancs, » fr. » à » fr. » ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » fr.

Minervois (18 août). — Marché d'Olonzac, » fr. » à » fr. » le degré.

Perpignan (17 août). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. 30 à 4 fr. 60.

Carcassonne (17 août). — Vins rouges de 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le degré. Quelques affaires à 5 fr. le degré logés, fin décembre.

Narbonne (19 août). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 67 fr. le quintal, orges, 40 fr. à 42 fr.; escourgeons, 37 fr. à 41 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 51 fr. » à 57 fr. »; sarrasin, 50 fr. à 59 fr.; avoines, 44 fr. » à 48 fr. — Sons, 27 fr. à 30 fr. — Recoupettes, de 23 à 26 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 60 à 70 fr.; Esterting, de 28 à 42 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 130 fr.; paille de seigle, 85 fr. à 185 fr.; luzerne, 130 fr. à 200 fr.; foin, 150 fr. à 200 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 173 fr. à 173 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 10 fr. » . — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. 20. — Longe, de 8 fr. » à 10 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boites fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 300 à 600 fr.; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes. 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 500 fr. — Raisins, chasselas de l'Hérault, 130 à 175 fr. les 100 kgs; d'Algérie, 150 à 300 fr. — Abricots, 250 à 500 fr. — Pêches, 225 à 650 fr — Prunes, 180 à 475 fr. — Amandes vertes, 250 à 450 fr. — Framboises, 450 à 550 fr. — Melons, 2 à 10 fr. — Artichauts, 15 à 40 fr. — Choux-fleurs, 75 à 200 fr. — Oseille, 60 à 100 fr. — Epinards, 50 à 70 fr. — Tomates du Midi, 80 à 130 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 100 à 225 fr. les 100 bottes — Laitues de Paris, 10 à 50 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Petits pois, 80 à 220 fr. — Haricots verts, 100 à 300 fr. — Haricots à écosser, 100 à 180 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.